



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTUCİNİ ALFREDO

1 paket fettucini makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
250 g mantar
300 g tavuk göğsü
3 diş sarımsak
1 su bardağı krema
1/4 demet fesleğen
Yarım su bardağı toz parmesan peyniri
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Makarnanın sosu için Arçelik Ankastre Ocak'ın geniş bir tavada zeytinyağı ve tereyağını kızdırın. Doğradığınız mantarları tavaya ekleyin ve yüksek ateşte soteleyin.

Mantarlar sotelendikten sonra jülyen doğradığınız tavukları ekleyin ve sotelemeye devam edin.

Ardından sarımsağı ekleyin.

Tavuğun üzerine krema, tuz, karabiberi de ekleyip karıştırın.

Krema, toz parmesan ve taze fesleğeni de ekleyip Arçelik Ankastre Ocak'ın kısık ateşte pişmeye bırakın.

Ayrı bir tencerede Arçelik Ankastre Ocak'ın su kaynatın ve tuz ekleyip makarnayı 8 dakika haşlayın.

Haşlanan makarnanın suyunu süzün ve durulamadan sos tenceresine alın.

Sos ile birlikte kısık ateşte yaklaşık 5 dakika kadar pişirin.

Üzerine parmesan peyniri serpin ve fesleğen yapraklarıyla servis edin.

